

<http://br.groups.yahoo.com/group/EnoCamp/message/591>

Os italianos da Tormaresca e Luccarelli; americanos da De Loach e Outpost; o croata; e voltamos à Itália, com o da Vinosia.

Ter e poder oferecer um diferencial é uma forma de conseguir ganhar espaço no concorrido mercado internacional. É o que acontece com a Argentina e sua sedutora malbec; com a Nova Zelândia e a aromática sauvignon blanc; e com o Chile e a instigante carmenère. Sem abandonar o lado mercadológico, há casos em que a questão é de orgulho, de valorizar castas nativas às vezes desprezadas.

Um bom exemplo é a barbera, casta tinta mais cultivada do Piemonte, por tanto tempo empregada em vinhos correntes, incapaz de fazer sombra à majestosa nebbiolo, responsável por barolos e barbarescos. Teria, talvez, continuado assim não fosse Giacomo Bologna, respeitado produtor da região, que acreditou em seu potencial, mudou a forma de manejá-la e conseguiu em 1982 um vinho, o Bricco dell'Ucellone, que entrou para a galeria dos grandes e atraiu os produtores piemonteses.

Algo semelhante ocorreu com a zinfandel nos EUA, variedade tinta difundida na Califórnia desde meados do século XIX. Por anos ela deu origem a tintos desinteressantes, alguns adocicados ou fortificados tipo "porto", e até a uma espécie ridícula de rosé - o white zinfandel (ou "blush wine"). Foi, no entanto, seu sucesso comercial que impediu que velhas parreiras, algumas chegando a 90 anos, fossem arrancadas e substituídas por outras castas de maior apelo, como a cabernet sauvignon. É bem verdade que zinfandel não é tão nobre nem tão fácil de ser conduzida, mas tem condições de produzir belos vinhos se for bem trabalhada. Acreditando nisso, um pequeno grupo de produtores montou em 1992 a ZAP, Zinfandel Advocates and Producers. Entre os pioneiros estavam Paul Draper, da Ridge, um dos grandes nomes da Califórnia, e também produtores como Grgich, Ravenswood, Rosenblum e Storybrook. O movimento logo ganhou consistência.

Quando a zinfandel ganhou respeito nos EUA, aprofundaram-se os estudos para determinar as origens da uva. Sabia-se, desde meados dos anos 60, de seu parentesco com a primitivo, uma variedade cultivada na Puglia, região conhecida como o calcanhar da bota da Itália - logo depois, exames de DNA provaram serem idênticas. Os italianos, invocando a paternidade, propunham-se até a rotular seus vinhos como zinfandel para facilitar as exportações.

Foi um professor da Universidade de Bari, cidade central da zona de cultivo da primitivo, que chegou mais perto da verdade, sugerindo que as raízes de ambas tinham origem na Croácia, numa variedade local denominada plavac mali. Não era. A plavac mali é um cruzamento de primitivo com uma uva croata, a dobričić. O fim da novela veio em 2002, após análises de DNA na Universidade da Califórnia, em Davis, concluírem que a raiz era a crljenak kastelanski, casta da Dalmácia.

Há grande semelhança entre vinhos produzidos à base de zinfandel e de primitivo, e as diferenças devem-se mais às distinções de solo e clima entre Puglia e Califórnia e ao estilo de vinificação. Em linhas gerais são tintos que de fruta exuberante, boa acidez e poucos taninos, um conjunto que agrada iniciantes e iniciados. Atrativo extra é que tais atributos permitem consumo imediato e se mantêm por 5 a 7 anos, em média. O apreciador deve se abster de olhar a graduação alcoólica, normalmente elevada. Ainda que os melhores, em particular os americanos, atinjam os 15 graus, às vezes até 17, o álcool é tão bem integrado que pouco se nota (o Outpost, um dos destaques na foto, tem 16,2%).

Não é, porém, tão simples atingir tal padrão. A zinfandel/primitivo é uma planta vigorosa que exige rígido controle da quantidade produzida por parreira para que alcance boa maturação. Outra dificuldade é que os cachos não amadurecem por igual, sendo comum haver grãos de uva ainda verdes e ácidos ao lado de bagos maduros. A colheita deve ser feita no momento preciso, antes que algumas uvas virem passas. Entende-se com isso que elas dão melhores resultados em climas não muito quentes - onde a velocidade de maturação é menor - e é razão para necessitarem de um cuidadoso trabalho no campo também na hora de vindimar. Outro fator decisivo para alcançar vinhos de qualidade - e explica diferenças significativas de preço - é fazer uma triagem rigorosa, utilizando de preferência dupla mesa de seleção, a primeira para os cachos e outra para os bagos.

A rigor, nenhuma área da Califórnia pode ser apontada como a melhor de zinfandel, tanto que os produtores renomados estão espalhados. Assim, enquanto Martinelli está concentrado em Russian River Valley, uma zona fresca de Sonoma que produz alguns dos melhores pinots noirs e chardonnays americanos, Turley e Seghesio têm uma gama de vinhos provenientes de vinhedos de várias localidades, que são engarrafados em separado, dentro do conceito de "single vineyards". O mesmo se passa com Ridge, Ravenswood, e Rosenblum, que têm rótulos apontando Napa, Dry Creek e Alexander Valley, em Sonoma, ou Paso Robles, ao sul, e Lodi, no Vale Central. Os vinhos apresentam, então, nuances diferentes. Ainda assim, no geral, zonas mais frescas proporcionam vinhos com menos álcool e aromas de frutas vermelhas e especiarias, enquanto nas áreas quentes eles tendem a ser mais alcoólicos e a mostrar menos acidez, com aroma de fruta preta madura.

No campo dos primitivos, embora haja sempre terroirs distintos, as disparidades mais importantes podem ser creditadas à proposta do produtor e, em particular ao vinhedo propriamente dito, onde as vinhas velhas fazem toda a diferença. O grosso da produção de primitivo encontra-se na parte meridional da Puglia, em particular com as DOCs Primitivo di Manduria e Gioia del Colle, esta mais próxima da cidade de Bari, e a IGT Primitivo di Salento. Regra geral, em todo caso, a despeito da semelhança genética com zinfandels, os primitivos não perdem o caráter europeu, demonstrando um padrão mais elegante. O mesmo vale para o vinho da Croácia aqui destacado, com mais de tanino.